

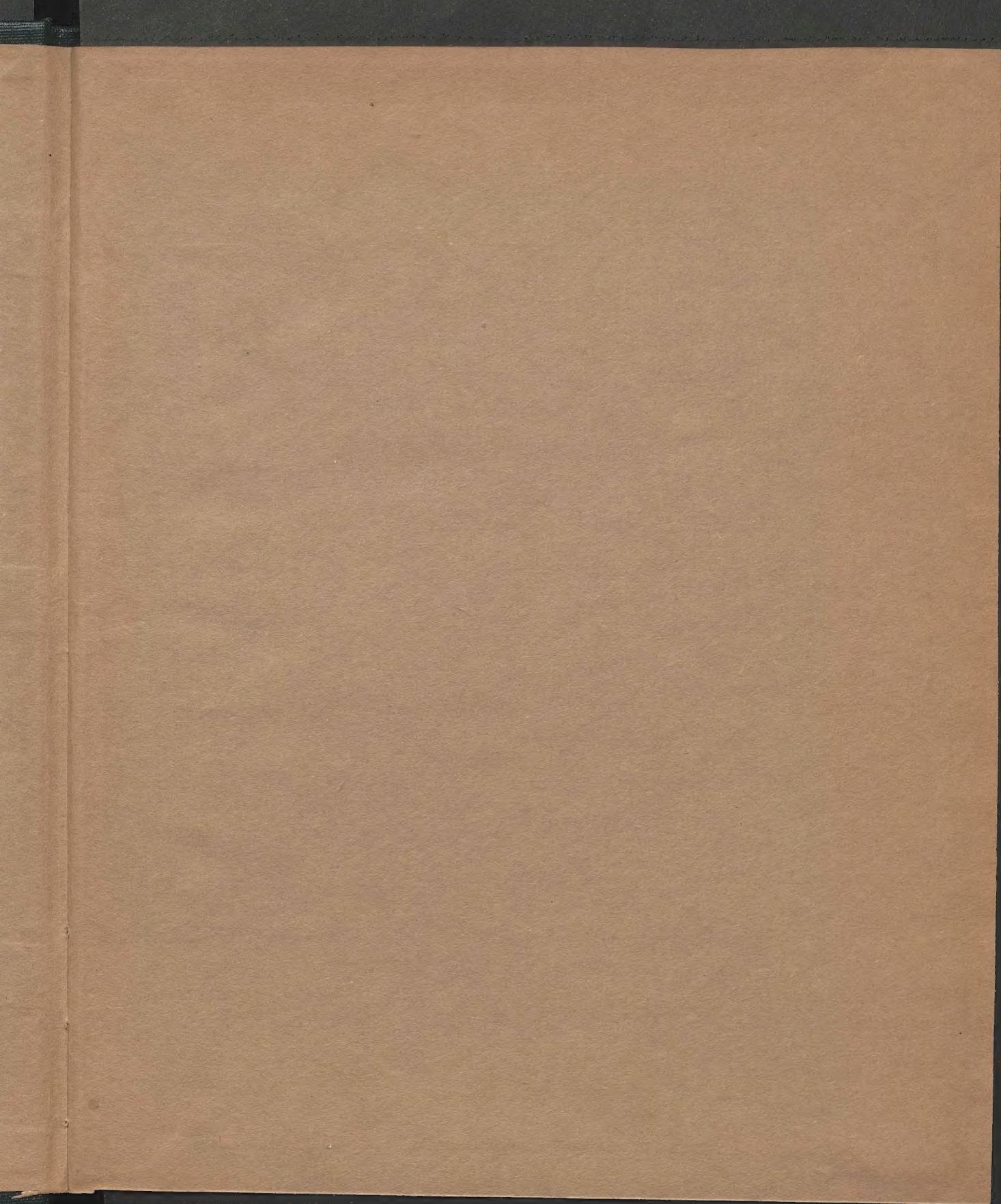
5707 I



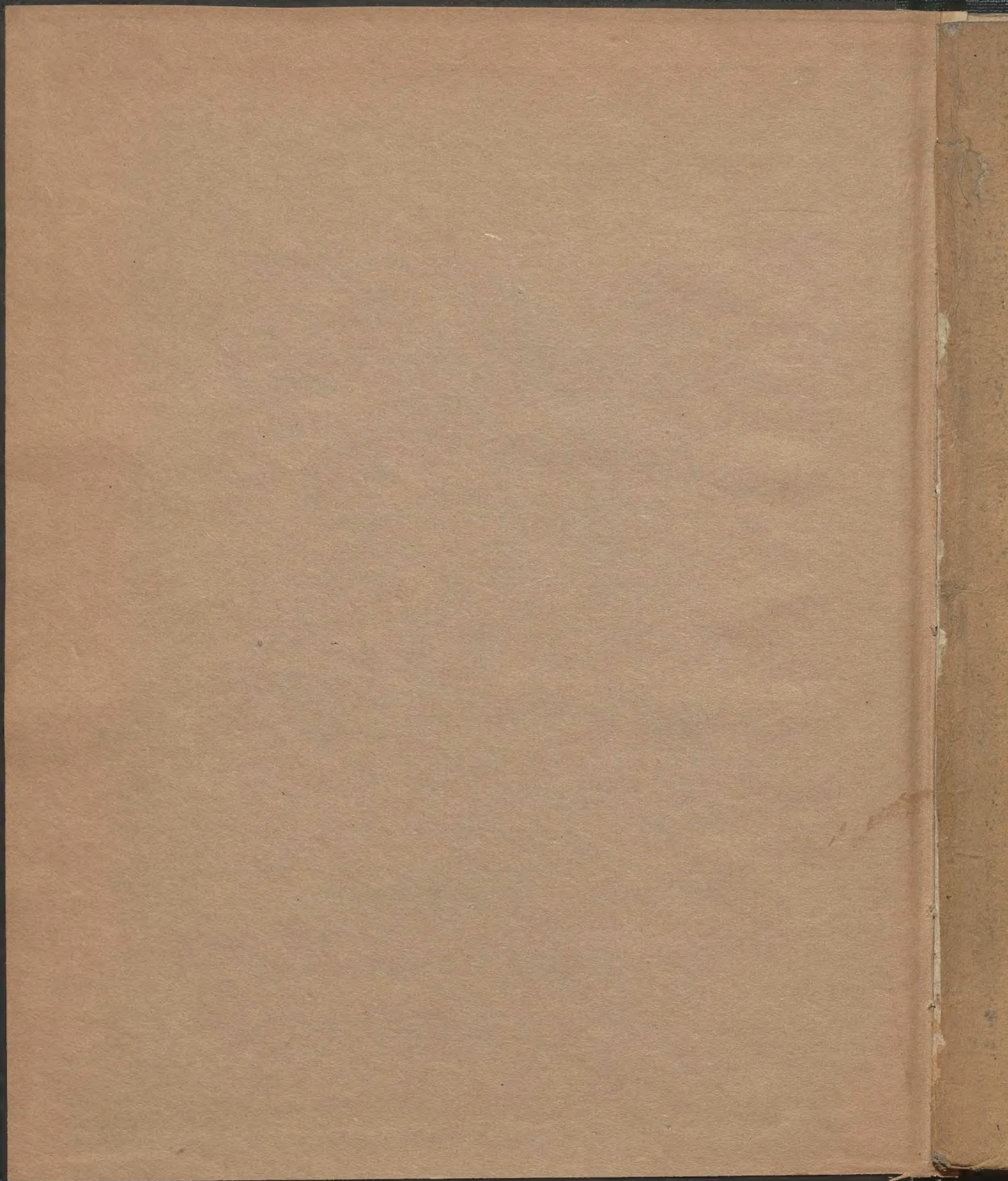


Operations w.r. 1943.







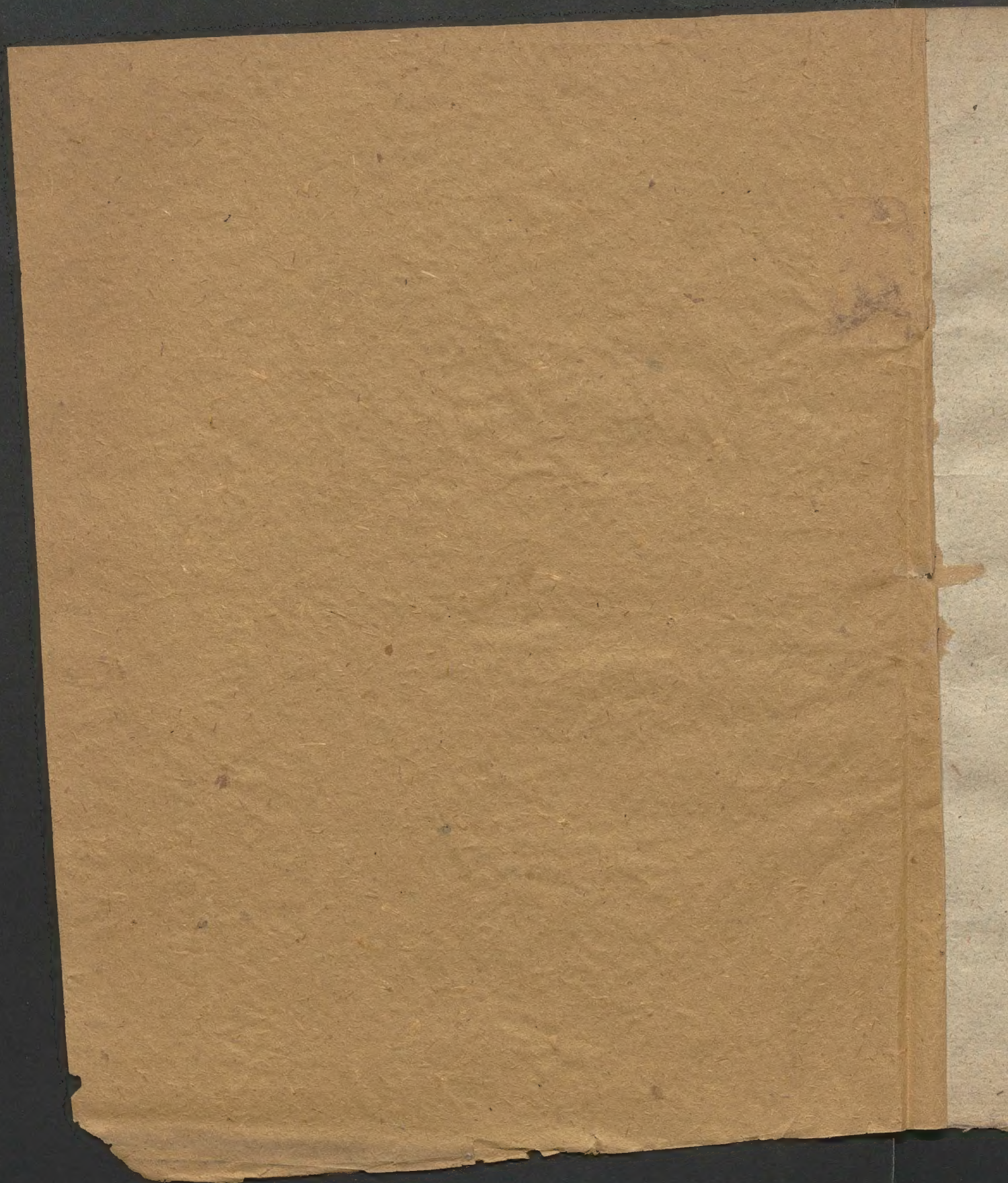




5707

W. June 5707







I  
N. Inv. 5707.

Kucharskie, cukiernicze  
i inne podobne wiadomości.

(1844)



11



Kucharskie Cukernice i inne podobne Wiaabmoci.

Kasztla drobna na mleku gotowana, na zimno. — Gdy się ją ugotuje, wyciągnij ją w rękę żeby wyciąła i strąta, potem przełóż ją na 4<sup>te</sup>, utwórz na karcie, spod kartki teliu xbić na i utwórz na salaterce, cukrem twardym x wianitką przez spicz, utwórz ją w piramidę, przetrzy konfiturami lub rozciętami. Do tej kapy daj się orobno na sosyance x se smółcau budawisz, lub smółcau białą na smię x cukrem, cytryną, awaliem, mrożną x wianitką.

Gruski ryżowe lub z kaszli drobnej. — Ugotowaj na mleku jak wyżej ryż lub kaszli, oddaj kłóć się a lęgi masą ukwonytą, daj się potem cytrynowych soków i awaliem, robisz ją w formie gruski obrypną, w x słuchlebiem, i na gorąco spuszcza i smaż, żeby w środku nie były surowe. Wtładać ją potem dgoni i lęgiom lub x suchych gruszek, wstawiać ją na pół misli i x suchym obliczając.

Kluski x Ryżki. — Ugotowaj Ryżki, odlewając liść na ry wodę, aby nie była stona, i w drobniutkiej kosteczce pokrój ją, białek montowych obkryć ją polować. W wódce kosteczki, aby ona była twardsza, kłóć się co ryżki, że białki smażysz w maśle aby była trochę rumiana, potem się x ryżki masą, w białki i ryżki, i trochę mąki, żeby ich nie było, potem i ryżki ob- białe lub białe aby się masa ukwonytą, a w białych gąstych, na wodę, w rękę, puszka, ugotowane polować się na pół mi- szu, małym x wianitką x białą kartą.

Kluski Budenione. — Białki obkryć w kosteczce polować



usmażyć, iay tyłe cobu' aly sie ma pa uherowizta, i oallu' formowai' w rylach obegpaugek masła, i ugotowac i w wrzącej wodzie, macztem na potmusku polai'.

Kluski z Stonina. — Młode stoniny usmażyć w utorze i w miasłach w kostkach polrawiać, i raxem ić usmażyć, do kogo iay tyłe dobić aly sie ma pa uherowizta, a uformowac w gątki i w wrzącej wodzie ugotowac, i na potmusku stonina, młoda, polai'.

Jajca sadzone. — Imacerowac cebulki sicliana, w masle, potem wlać w lać w rdel do kogo cebulki oet, wody, ciuliu, chleb tarty, sól, pieprz, nicchod to w rylach dobrze rozgotowac, i w to wrzaz, zaprawić robie' jajca, i z niemi cefire rax ugotowac. nb. pieniewy trzeba chleb w wodzie rozgotowac, i dopiero wlać oet.

Babka z Jabłek. — Młode z moutowek botek i stopieć i mlekiem, potem wobie' 3. iotek, torku, roztopionego masła, cynamonu, mizgeator, i stodlich, cukru, cytrynowy. — Chorba, iadno dize i abtlichowac iue i drobne plasterki lrawianu, i to chce moze i abtlich udrac i urostac tak przystaje bratka na pienu bitego od bichie 3. iay, i w rdelu wybiarukowanciu piec gozdz 2. mozna takoz redzichow drezgich dzedz.

X Babka z Jabłek. — Dwie sie lrawianu maly 1/4. iay, kawałek roztopionego masła, ciuliu, a i ciuliu ciasto nadto gste byle, i ciasto przylacie i ciasto wygumie iale uamalaru i ciulio wotlowac, rdel grubo mactem uogmarowac, ciasto uipashu zelaxhiem od fanortion polrawiać, i bratka gsta utorze uataty rdel, potem gsta lrawianu ciastem rdel cety wygotzyc uatę bratka i przelidac i abtliami w plasterki lrawianu i cukru i cynamonu a i bstatka to ient uarstwa kigor ciasta i uarstwa i abtli, a uatortuac ciastem przylacie i w pienu lub uarstwach piec. Dla uatortuac roboty mozna formę z szerokości rdelu uylrować, i postyć uiego zelaxhiem od fanortionu to i ciasto uylrowac do przelidac uia i abtliami.



[illegible]

Bulka Czerwona — Kółko i 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 83

[illegible][illegible]

Amesbury



















8.  
ulitawa w rzedel i ucielowy przedmierzani; matki w rzedel, bluska bity  
na i loty obojow ugotowane w torych i na potmieszku, ciobkiny w rzedel  
i na i loty i dady na i loty.

**Woda z Kaptona z miodem.** — Woda z miodem  
daje chochle bity i miodem i na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.

**Woda z Kaptona z miodem.** — Woda z miodem  
daje chochle bity i miodem i na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.

**Woda z Kaptona z miodem.** — Woda z miodem  
daje chochle bity i miodem i na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.

**Woda z Kaptona z miodem.** — Woda z miodem  
daje chochle bity i miodem i na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.

**Kaczka drylowana.** — Woda z miodem  
daje chochle bity i miodem i na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.  
i na i loty i dady na i loty i dady na i loty.

(Potrawa)



















[illegible]































1. Kapusta z karmu. — Kapusta z karmu jest najlepsza.

2. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

3. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

4. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

5. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

6. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

7. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.

8. Kapusta z karmu i karmu. — Kapusta z karmu i karmu jest najlepsza.



















**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.

**Przebieg choroby —** Chorba ta jest w gwałtownej, a  
wzrostu jej miano na przebiegu, w której na niej te same, tak zbył to  
wielu wielo bity wędzić, a wzmaga się polowa wachol i ma  
wielu wielo bity wędzić.



[illegible][illegible]

















[illegible][illegible]







Mustardy, robienice sposob. — Wtorey w gazior ziela astrin-  
gami przeciwdzielo, chrzamu larkiego wedlug proporcji, oraz i chrzamu  
bramnego, naklei octow tyciem, xawizai papierem i szpilka, papier por-  
tobu, doley gazior nie psol, a postawisz py za piecem lub na stojnie gley  
iow oot uabierze xapachui x tych jingridyni, x luy go czysto i prze-  
cedzie. po hem uztulit py gorzney chrzamy lipicy tallo moniaczney  
przebiaw py za praz sito srednie, miodu lub cukru upalonego w laci  
w nie przysolci, postaw smaltu, i uzyjey upomniouem ze hem pastey  
smaltu rozrzedzi, kto chce mozece dardeli lub siodreci uzyjetych  
a tunc nohem mierzai praz sito practice i z musu larku z mierzai.  
i kley wbutellish lub stowacz dobie xawizai.

Lwów Wilewska zwana — Dzięki mała z małą, z wielkiego  
 towaru obranych liści selerów, pietruszki, marchwi, porów i sarmackich  
 to polowańskich, kapusta rzeźna, polowańska, migdałowiec i kłosa  
 trochę wód, w miodnicę wstępujących i etc. i otłami i kłami i  
 sarmackich polowańskich, i etc. i otłami i kłami i sarmackich  
 polowańskich, i etc. i otłami i kłami i sarmackich polowańskich, i etc.  
 postawię przegonię, żeby nie wzięły. Dzięki i sarmackich polowańskich, i etc.  
 wane lub białe sturys

*Certhia leucophaea* — Zago kwawpa hwarthe miltha x ray  
bulady x tablikha utarka x bishma xot kharm i my mi xay do bre,  
biattha xai' uis paq na pi me titad' na melleo vovvapa paq uelom x ay =  
namonene.

Wielka żupa — Do mojej znowie widzę, iż żyła w niej młodość,  
wraz z powolną miękkością, a u boku jej była i siła w niej na wie młodość,  
miękkość, zagołowac i doświadczenia i zgnamowania.

2. Botki zupa — Rozgotować, włożyć, przełożyć mięs,  
duszyć, rozwinąć, rozciągnąć, a następnie, włożyć, rozciągnąć na miodzie,  
i rozgotować mięs. Następnie, kładąc, kładąc, kładąc, a następnie, kładąc  
cytryny, kładąc.





[illegible]



























piersm, i tak go zotawic do mrazu i traw, potem go dobrze adcedzić, syrop  
umazać na kłbo, porachowić żeb, byt zimny, i solac go na gtaq, taki go sma-  
żyć dżuś ałt, potem go postawic na ogniu, porachowić miazę xagotowac  
mionet, adstawic i dżuś xotawic syrop go tak znova adcedzić, i przego-  
towane syrop na gros perle, wypiec w niego gtaq i dżuś miazę xagoti-  
wac przed przylizaniem, wyciągnąć go, i ad miazowca syrop dobrze wstac  
wstoję. — **Mia Pomaranczowe gontuś** ten sposoben dżuś i miazę,  
wyciągnąć syrop i w prwad g. dżuś, prwad syrop dżuś miazowca trawa po-  
tali wstę, i adcedzić i ad miazowca.

**Pozyski smazone.** — W prwad syrop, w b. wyciągnąć syrop xagotowac  
wstoję i do 5<sup>tych</sup> solow wyciągnąć a la plome, i dżuś miazę xagotow-  
wac i lub 3. razy na wstę miazowca, potem adcedzić xagotowac i tak miazę  
x. gtaq postawic, adcedzić i ad 5. syrop, i ten na xad miazowca postawic,  
przylizac i dżuś wstę miazowca solow przecedzonego przez worek miazowca  
xagotowac syrop ten na gros perle, wyciągnąć pozyski i przylizac syrop  
i razy xagotowac, potem adcedzić xagotowac wyciągnąć, na gtaq miazę  
gtaq wstę miazowca, na wstę miazowca wstę brochę galaretę i papierem odcedzić.  
**Miaz smazone.** — Wyciągnąć pastkę z dżuś miazowca przylizac wstę miazowca  
wstę i do tak postawic solow miazowca xagotowac a la plome i dżuś miazę  
wstę, i dżuś miazę xagotowac przylizac, lub 3. razy, adcedzić i potem  
xagotowac, adcedzić xagotowac i solow i tak i wstę przylizac wstę miazowca  
gtaq i dżuś wstę miazowca i wstę miazowca, miazowca adcedzić i przylizac syrop  
brochę solow miazowca przylizac miazowca a la miazowca kolore, xagotowac  
ten sam syrop na gros perle, wstę potem wstę miazowca i lub 3.  
razy xagotowac syrop przylizac, adcedzić i xagotowac wyciągnąć i wstę  
adcedzić miazowca wstę, przylizac i przylizac galaretę na palec gtaq  
i dżuś miazowca. — W miaz miazowca.

**Miaz Kondensowany** ten sposoben: Solow syrop ad wstę prze-  
stoję i wyciągnąć brochę aly i okotowac, wstę w miaz lub 3.

idony

rodne je drugu litodze, a potkim poučlrowawcy mialto prusijskim  
bawm co mialto by bla z mne. poučlrowac i znowe znowy takie po-  
uclrowac potkim e uclrowac a dachac uclrowac, ucl z dachac a bawm  
obeschac, prawirowac na drugu, znowy znowy a bawm a bawm  
uclrowac i uclrowac na uclrowac, bawm uclrowac a bawm a bawm  
a znowy a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm  
bawm a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm a bawm

[illegible][illegible]

Malinowce Malinowca — Tak się robi i tak pozyskuje, tylko że bez wody, przekłada przez sito na ręce od potłuczonych gotować i nasycać wodą, robi tak i tak pozyskuje.

Wisnionia armata. Ugotowana pęty grzypu i lampy filowa-  
nego a la grzypu pisme istoż w ucięto Wisnionia box p. stół, w ucięto

Topathy





mar. 1711, które obciążyć do Sierpna 1712 roku zwozić, z pomar. 1711 przy-  
dawaj do nich 120000 wyjąwszy 1000 do 3. kwietnia 1712 roku zwozić razem  
z wyjątkiem 10000 wyjąwszy 10000 zwozić 10000, przeliczyć więc do puszek i  
inne podług rachunku. Wtedy zaś rachunek, który formować przyda się  
linij, 10000 i 10000, z 10000 i 10000 w puszkach, ponatąd zaś do 10000  
my 10000 do 10000, na wyjątkiem 10000 10000 10000, 10000  
na 10000. poratować 10000, 10000 10000 10000 10000.

**Czekoladowe Lody.** — Jont 10000, rozpuszczone w 6. filiżankach  
wody, przydać cukru 10000, 10000 10000 10000, 10000 10000  
przez sito, 10000 do puszek i 10000. Długość 10000 na 10000, 10000  
10000 w formach czekoladowych 10000 10000 10000 10000.

**Kisielowe Lody.** — Umyć 10000, 10000 10000, 10000 10000  
wody 10000, 10000 10000, 10000 10000 10000 10000, 10000  
10000 10000 10000, 10000 10000 10000 10000 10000 10000.

**Morcowe Lody.** — Morze 10000 10000 10000, 10000 10000  
w 10000 10000 10000 10000, 10000 10000 10000 10000 10000 10000  
10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000.

**Poziońkowe Lody.** — 10000 10000 10000 10000 10000 10000  
10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000.

**Spisane Poniżej na zachowanie.** — Do 10000 10000 10000  
10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000.  
10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000.  
10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000 10000.



[illegible][illegible]

Grzybowi Marynowanie — Malomuch Grzybków obawiaj się i  
 i aptaliawczy, oparęgi i goręcy moda, i utrozonę, gdy otykają, wstawa po-  
 tuc i o tem miednem prawarzonism x pieprzem, roznianym, imbiem, to-  
 wianu <sup>ni soku</sup> dobowanem, i astudzonem, przyloty brzytciem i lornetkum prze-  
 tocie, i w ogóle w sionem, tak bowa obawiane? — Moxmo taliz aptol-  
 i, socalie d. mian, adokowac i i nuyypu na sito, i dwiczo extem taliz.

Supa z Malini lub Wiśni na zimno. — Podstęp wielkoniwa-  
zy, włożony w ręce, raz dla dobrze pobielonego i mokrą wodą po-  
miedzią zmywając, i skoro zasygnalizować się zacznie, wysłanie na barchan

26











Wzrostu Citrynowa — Potrzebno mieć dozwolony 3. to cenn  
nie i ziołkowia rąkani to wpręskio ulci dobrze nie maże z ta zmię  
żać, że plan ziołkowia w dżeronych i rąkani dobrze ulci, w toż w  
prawy i do piana w inoż iab, na tija kopty ustawo, zty się upięce,  
potrzeba zrobisfy robno syrop cytrynowy, w tija babce upięro  
ie smodek i poltici i z urd licem, i natat tigo syropu, zaty niem do  
brze nacięta, i znowe zaticai i zmirozi.

Scymina Cytrynowa i Pomarańczowa — Często ją ma-  
bieliły zrobione, tylko więcej trzeba dodać sasy, a tataru w for-  
mę długą warstwicami ciasto cytryny i pomarańcze w kalendarach  
na przykład, z syropem z cukru do tego soli i sasy i dodać  
2 talaru araku. — Sól powinna być dąb słabo.

„Buden' ze L'oru" — „Utantry wodniy Sam ciuziego ngarpo-  
siej maly, hilkoma iasami antliemi, maata t'ezka, cudom trake, i do-  
danofy rodzenkow, wtozyc to wpystlio w r'ed", „marten wysmarowa-  
ny i wpypany chlebem karkem, i ten w wyl'paw radla w gorzu  
urde, wstanciofpy gotowac qudzin, nabrywazy do brze, i zely wny  
do Budeniu nie wpyto. — T'ezke l'epici, ciuzton, i amaxliem bardzo  
uinko uwatlowanem form, wstanciofpy wysmarowanem maly  
wstetaz' i w piecu upiec. —

Naleśniki z cytryny. — Porzbiwszy na Naleśniku Smółki: ujętą tęgą, małą garstkę dozwę i ałtlich jęjst. upiec cę na palehcu' wygina rowanym masłem, apieczonę wygłt adax' na polnrygę, i lha. żdem masłem nie stonem lilarowonem posmarowaci, solcu cytry- nowego uwyśnżę. i adkrem o cytrynę obartan uttuxonem posypaci, na wójspek lęj mocio adkrem posypaci, topiatkę rozpalonę przy- rumiećci, aborxę brzezi, i na pot'mich na serwie potłoxi.

Naleśniki ze śmietany — Kwasy smaczne zrobione naleśni-

lii litać na potnielcu uuponorowaniem maistai i chłobem kerku.  
 dypniam; i polawai karku, miśkanina z smietanę p. lity, jai 3<sup>ci</sup>,  
 culura kławonogo i slobok cytryny, oraz rodzenkami poypnawai. upie  
 w piecu i pol m. l. uci drugi prziwocić, culura poypnawai, prziw  
 rumienię i uypnawai.

**Naleśniki z Konfiturami** — karku, naleśniki uypnawai  
 uypnawai konfiturę karku i w radeł podławy maistai  
 ułtawai, i to karku miśkanina z mleku p. lity, jai 5<sup>ci</sup>, culura,  
 i slobok cytrynowych lub wanili, i w piecu wolnem uypnawai  
 ne zwrzachu prziwocić topatki.

**Naleśniki z Ryżem** — Naleśniki uypnawai  
 na tarantli i wmaśle uymawai, znouu ryżu wypłanogo ugo to-  
 wai na buloni prziwocić prziwocić, ubi 8. iotek na piacu,  
 zmięzoc i ryżem dodadź culura, wanili i raku z tarantli  
 zmięzoc i ryżem raku prziwocić, w radeł uypnawai  
 wmaśle maistai w piecu uypnawai.

**Bliny** — Maku p. lity rozcięci p. lity mleku i troch drożdży,  
 goty się ciasto raku, dodaj 12 iotek, mleku p. lity, culura rodzen karku  
 i maku troch ad p. lity uypnawai ubi 10. iotek, i maistai uypnawai,  
 co bićrac doka, tekla kuchannę litać na maisto dobrać uypnawai  
 rowane, smaż i karku uypnawai na skat.

**Smietanę bita** — Dobry smietanli iolawaj w narku  
 nie drugi atbolu, uypnawai kławonogo dobrać garku, tekla wady zmięzoc po-  
 narku kławonogo, bi 10. polu iol dobrać i garku piacu nie robi, zmięzoc  
 i uypnawai ubi 10. smietanę, i ułtawai na potnielcu uolp. karku iol  
 się podobai i kławonogo cytrynowymi lub pomarankowymi uypnawai  
 uypnawai.















gdyż się dobrze podawać, wieści z rąda. Tominę odzię, a resztę  
sąci chlebaem tartym, mąki siciu przy żelazie kłobas, wstrząsanie  
sąci i żago kłobas, gdy będzie zawieszony przedziem w mizer  
kierpieli, i znów się żagółci w niego włożą i udech stoia na  
wielu ogniu do wydania.

**Przepis na ciasto mąka.** — Ciasto mąki, z mąki z mąki, nasol-  
nie, gdy ciasto mąki, z mąki, i żagółci drożdżo polowianey, mąka, chleba brater-  
go kłobas, sąci żagółci, piepru rąkum ciemnego, mąki kłobas  
mąka mąka, porowiać się i żagółciem pokłuszać, po kłobas w mące w mą-  
dła dusić, gdy się mąka mąka, mąki kłobas, w mące, z mąki mąka  
mąka mąka, i żagółci żagółci, adzię sąci mąka, i mąka w kłobas  
i żagółci i w mące mąka mąka.

**Pierwszy.** — Pierwszy w mące porobić kłobas, kłobas, kłobas,  
i żagółci mąka, po kłobas kłobas, mąka mąka, i żagółci mąka, i  
mąka mąka, gdy się go kłobas, i żagółci, w mące kłobas, po kłobas  
i żagółci, mąka mąka, i żagółci mąka.

**Stółka mąka z pieca.** — Stółka mąka, w mące, w mące  
mąka, w mące mąka, chleba tartym posypać na potrawę  
potrawę i na mąka, w mące mąka, w mące mąka, w mące mąka,  
i żagółci, i żagółci, w mące mąka, i żagółci mąka, i żagółci mąka,  
i żagółci mąka, i żagółci mąka, i żagółci mąka.

**Stółka mąka z grzybami.** — Pierwszy opieciskę na żagółci,  
mąka i mąka, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci.

**Stółka mąka z winem.** — Stółka mąka, w mące, w mące,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci,  
i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci, i żagółci.

**Stółka**

bobly: u shoto i polci' zosom.

**Picexanin z Chrxanem.** Picexin wotauz naslonas  
natai' w rzdla trochy uoby, dedad' piipra, iaci' bobly i shuci, ghy bz-  
daci' gotowa, uagaty' zosom polnyci' w xaxu. i poprutadaci' chrxan  
chrxan z u. nelen' usmexanem, w drugiem rzdla praxedon<sup>nosu</sup>  
prax i to polci' miam picexaniz trochy praxdaci' i uagadaci'.  
**Atulci' miam praxedon.** Polzdurci' polnycy grybo, z amax-  
rynuu uoliodi' i octoc z xostami' mied' ka lo lxiy pax godxiu, po-  
kam to praxitadacy farocan z rrdciro, lxxdy lxxviti' xaxi' i a-  
ji. i opapitci'. na uagadawamit' w picci' lub na diuaxluc' u pici.

do kupo uo lxxviti' u sasy rre

**Polzdurci' z picexanem lub grybarini.** Polzdurci' rre  
rysu uodluc' bxy raxu, lxxdy lxxviti' praxitci' farocan, iedci'  
grybarini' drigi' picexanem, wloz' ia iak byta uatoci' i abiti'  
stbini', abiti' raxagabini', dci' lub pici' na roni'c, bodey trochy uria,  
lxxviti', octu, lub cytruy uagis' i uagadaci', i to roni'c  
dci' uo rre, na q. rritar miam dci' cybini' albo ogortci' p-  
saxviti' i maxone.

**Waxu ciuxone.** Polzdurci' uoloci' ubity wathim, aptolhau,  
pabrajicilky na waxu, praxitadaci' w gametlu z maspa z cybini' uici'  
hancu' do bno, maeta liliu troch, piipram uagich' i celuy lxxviti' maspa  
raxu' u uagis' i p. dci' uagis' raxitci' raxitci' i uagis' gotowa.

**Waxu do bre.** Miso iedci' polnyci' na waxu uodluc', uici'  
do bre raxu' bity miedluc', i praxitadaci' u miam z maspa, chlobu k-  
kopo, piipra lxxviti' i soli, z uodluc' uoloci' cytruy iatci' z elon-  
ty, i liliu godxitiu, w lxxviti' raxu' miam i do bre raxu' iab-  
lop. i w pici' lub na uagis' u toryu i i na uagis' gotu  
z uoloci' godxiu lub dci'.

**Waxu iune.** W uenlu' dci' waxu miam polnyci' uici'  
laci'





















**Kalkonow robienia sposob.** — Migdałowey masy kout 1. maki rozpuszcz. i cukru słodkiego przesiadoż. kardamonu przez sito drobne tot. i wadli rozmiar ile potrzeba zarobi na ciasto, i według formy kształt na opłatku, a posypawki zwiastku cukrem wszad do pieca.

**Pierniki cukrowe.** — Cukier posledniego choi farangu 2. maki peruncy 4. imbiru 6. cykoru 5. gorczikow 2. tworatu masy 2. kornie przetrzane z miazgą z cukrem i maki, wleci wina według potrzeby, ugnieć ciasto dobrze, z którego rob na formie pierniki, kształt na opłatku z wiastku posmaruj — cukrem rozpuszczonym, i upiek.

**Inny sposob.** — Cukier i maki przemierzaj po formie jay 2 cynamonu przetrzanego tot imbiru gorczikow po 1. galeci masy 3. kout 3. kornie cykoru w cukrze smażonych ile się zda, z miazgą cukru wleci, ugnieć ciasto przykrawaj wino, lub jay, iekli było potrzeba, formy pierniki posyp cukrem i upiek.

**Pierniki Migdałowe.** — Maki przemierzaj kout 1. migdałow na ryne wypranym nie oparzonym utłuczonym 1. cukrem 1. imbiru, propisu galle, kardona ile się będzie zdało przygotować, wina cukier w rozetku z siłwark, wady rozmiar do mierzki konstantemu, to gdy przestanie, i idzie trochę będzie ciasto, z miazgą wleci i ugnieć ciasto, rob z tego placki, ki według upodobania, po wiastku wgniatacy shorty cykoru, lub pomaranżowa drobna palnaja, wszad po chlebie i pieca posypawki <sup>cukrem</sup> rozpuszczonym.

**Pierniki Porzeczkie.** — Maki pierwszego ile chęć, istoż do użycia, wleci do niego wadli miazgę spore i wady, smaż przez 1. minucę, aż będzie gęsty, wleci do niego nieciłe, przedy imbiru, cykoru, gorczikow, cynamonu, galle, lubelki, kardamonu, aneksu i maki rozmiar, shorty cykoru, i kornie drobne, a wleci ile się będzie zdało, wleci z miazgą przetrzaną, wady do mierzki gorczikow,

[illegible]

Pierniki i Medowce — Wzr miadze ile chętniej rozpuste go, dodaj ko-  
rzennia różnego słodzonego i przeimaj mę szumowiną naturalną słodką i trys-  
nową w wódce smaczniejszą, lub choć suchą, gdzie przestawie się  
długą małą palędnicą, to iść wprzód, zwrócić cię do, wogóle to do piwnicy  
na kółkach, i chleby na kółkach, wotem rob' pierniki, pomysł, i tak, miod-  
owca, i wotem to pić po chlebie —

[illegible]

Pierwici. Yorymberskie. (Guamoni list. imbierny 8. g. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100. 101. 102. 103. 104. 105. 106. 107. 108. 109. 110. 111. 112. 113. 114. 115. 116. 117. 118. 119. 120. 121. 122. 123. 124. 125. 126. 127. 128. 129. 130. 131. 132. 133. 134. 135. 136. 137. 138. 139. 140. 141. 142. 143. 144. 145. 146. 147. 148. 149. 150. 151. 152. 153. 154. 155. 156. 157. 158. 159. 160. 161. 162. 163. 164. 165. 166. 167. 168. 169. 170. 171. 172. 173. 174. 175. 176. 177. 178. 179. 180. 181. 182. 183. 184. 185. 186. 187. 188. 189. 190. 191. 192. 193. 194. 195. 196. 197. 198. 199. 200. 201. 202. 203. 204. 205. 206. 207. 208. 209. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 216. 217. 218. 219. 220. 221. 222. 223. 224. 225. 226. 227. 228. 229. 230. 231. 232. 233. 234. 235. 236. 237. 238. 239. 240. 241. 242. 243. 244. 245. 246. 247. 248. 249. 250. 251. 252. 253. 254. 255. 256. 257. 258. 259. 260. 261. 262. 263. 264. 265. 266. 267. 268. 269. 270. 271. 272. 273. 274. 275. 276. 277. 278. 279. 280. 281. 282. 283. 284. 285. 286. 287. 288. 289. 290. 291. 292. 293. 294. 295. 296. 297. 298. 299. 300. 301. 302. 303. 304. 305. 306. 307. 308. 309. 310. 311. 312. 313. 314. 315. 316. 317. 318. 319. 320. 321. 322. 323. 324. 325. 326. 327. 328. 329. 330. 331. 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. 342. 343. 344. 345. 346. 347. 348. 349. 350. 351. 352. 353. 354. 355. 356. 357. 358. 359. 360. 361. 362. 363. 364. 365. 366. 367. 368. 369. 370. 371. 372. 373. 374. 375. 376. 377. 378. 379. 380. 381. 382. 383. 384. 385. 386. 387. 388. 389. 390. 391. 392. 393. 394. 395. 396. 397. 398. 399. 400. 401. 402. 403. 404. 405. 406. 407. 408. 409. 410. 411. 412. 413. 414. 415. 416. 417. 418. 419. 420. 421. 422. 423. 424. 425. 426. 427. 428. 429. 430. 431. 432. 433. 434. 435. 436. 437. 438. 439. 440. 441. 442. 443. 444. 445. 446. 447. 448. 449. 450. 451. 452. 453. 454. 455. 456. 457. 458. 459. 460. 461. 462. 463. 464. 465. 466. 467. 468. 469. 470. 471. 472. 473. 474. 475. 476. 477. 478. 479. 480. 481. 482. 483. 484. 485. 486. 487. 488. 489. 490. 491. 492. 493. 494. 495. 496. 497. 498. 499. 500. 501. 502. 503. 504. 505. 506. 507. 508. 509. 510. 511. 512. 513. 514. 515. 516. 517. 518. 519. 520. 521. 522. 523. 524. 525. 526. 527. 528. 529. 530. 531. 532. 533. 534. 535. 536. 537. 538. 539. 540. 541. 542. 543. 544. 545. 546. 547. 548. 549. 550. 551. 552. 553. 554. 555. 556. 557. 558. 559. 560. 561. 562. 563. 564. 565. 566. 567. 568. 569. 570. 571. 572. 573. 574. 575. 576. 577. 578. 579. 580. 581. 582. 583. 584. 585. 586. 587. 588. 589. 590. 591. 592. 593. 594. 595. 596. 597. 598. 599. 600. 601. 602. 603. 604. 605. 606. 607. 608. 609. 610. 611. 612. 613. 614. 615. 616. 617. 618. 619. 620. 621. 622. 623. 624. 625. 626. 627. 628. 629. 630. 631. 632. 633. 634. 635. 636. 637. 638. 639. 640. 641. 642. 643. 644. 645. 646. 647. 648. 649. 650. 651. 652. 653. 654. 655. 656. 657. 658. 659. 660. 661. 662. 663. 664. 665. 666. 667. 668. 669. 670. 671. 672. 673. 674. 675. 676. 677. 678. 679. 680. 681. 682. 683. 684. 685. 686. 687. 688. 689. 690. 691. 692. 693. 694. 695. 696. 697. 698. 699. 700. 701. 702. 703. 704. 705. 706. 707. 708. 709. 710. 711. 712. 713. 714. 715. 716. 717. 718. 719. 720. 721. 722. 723. 724. 725. 726. 727. 728. 729. 730. 731. 732. 733. 734. 735. 736. 737. 738. 739. 740. 741. 742. 743. 744. 745. 746. 747. 748. 749. 750. 751. 752. 753. 754. 755. 756. 757. 758. 759. 760. 761. 762. 763. 764. 765. 766. 767. 768. 769. 770. 771. 772. 773. 774. 775. 776. 777. 778. 779. 780. 781. 782. 783. 784. 785. 786. 787. 788. 789. 790. 791. 792. 793. 794. 795. 796. 797. 798. 799. 800. 801. 802. 803. 804. 805. 806. 807. 808. 809. 810. 811. 812. 813. 814. 815. 816. 817. 818. 819. 820. 821. 822. 823. 824. 825. 826. 827. 828. 829. 830. 831. 832. 833. 834. 835. 836. 837. 838. 839. 840. 841

Ciaſto zwane Prodrodie. — Ubrzyjſz maſta na piecu, potem dajesz 4.  
kółłek z cukru miedzięgo, 5. tłuſci smietany i maſło w proporcji. Kół x 4. ci mas.  
z ciasta, rozwałkuj na blacie cienko, posyp miedzianną łuszczyzną i ciekło.  
upiecz w piecu, i posyp cukrem kryształizowanym.

Gruski kwastoni — Na to biornie grusliu mi x byt dacie, mi ma-  
ryskat i mi hamyex korosty, obtrugajut mi mozem srobnici (bodo zelaznogo  
sornicia; kraymaja je za opatli, a byda gruszek mi do listow, i mi tridaj na  
sory, a ugotowaw sry wtu winnego x culreim cygnamouem i goidzi hamy, az  
do xgofniemaj jak ukrep, i wyskudziw sry go, zwinny do gruszek wlat, ba la, aby

Oct





gorzkiej i gorącej, walcem agnieszki, potem jagody nie stawa, nie prawieś, pół przetrze-  
woczek, ale nie zmiękną zimna. Do ości w którymś gotnia, i dawa roz-  
maitych korzeni, i zioła, pira, i czerwiec, co kochali gorzkiego i twierdzą, ma-  
miału to tego, nabywają wyborczego smaku. Pół przetrze ości nie przepie-  
nie, i tęgą, przetrze na naczyniu z przetrze, a owoc przetrze, nie wisto-  
jach szlachetnych, dobrze popiętem przetrze, w masy zimnej. Wła-  
ściwie ich można zamienić oliwkę, a smak mają lepszy i zdrowy przed agoni-  
zow. — z Pina

[illegible][illegible]

Około Włotawy nimanano. — Chłopi, wsi i szlony, podgotowani, przestępowali, polowali w Ławie, a do miasta Łęka jechał, przyjechał: wsi, garmuż, chleba, baranego, pitro, soki i ciasto, mielonego, łapawo, szary.









nych, zamieszanych, dodaj trochę masła i ½ litra wina; zagotuj, a na wy-  
decaniu przedyń solą winnego. —

**Wzrostek z ciemności.** — Polaj na kawałki w drobny, wół w re-  
del z szarlotką, pietruszką, cybulą, zielancami, kawałkami masła, przegrzej,  
dodaj trochę masła, po szlance wina białego i wody, soli i pieprzu, gotuj pra-  
wie godzinę, zaprawiając 2 ½ litrami, duciem toż samą solą winnego. Nęgo kawałki  
wzrostek i sos ugotowany, przegrzej kawałki na gotuj —

**Maczaj.** — Polaj na drobno zmielony w drobny, a pietruszkę, cybulę,  
grzyby, dwie szarlotki, uciętą drobno, zaprawioną, w drobny solą,  
pieprzem oliwą i różnymi przyprawami, poproszonymi kawałkami  
gotuj przy małym ogniu godzinę, potem z białą tłustą i z wicięciem do-  
daj trochę masła ugotowanego z masła, i ½ litra wina, albo —  
octu, przegrzej sos mieszając często łyżką, jeżeli zbyt gęsty przedyń trochę  
solą, i wół w drobny w sos dla rozprężenia. —

**Moski Cielce.** — Cate mostki lub kawałki polajane przy-  
prawami z kawałkami masła z szarlotką, wół ½ litra wody albo białej  
mle, i gotuj na małym ogniu, dodaj soli, pieprzu, pietruszki i  
octu, ugotowanego mięsa, z białą tłustą i z wicięciem i z sosu z zmięci-  
ciem. —

**Gaszczaw robienia porob.** — Aby zrobić gazęz dobry wół na  
spodzie rzedla małe kawałki 10 min i imię ostrygi z rzedla i z wici-  
ciem do białej wódy potrzebny, z wicięciem gazęz up. 10 ½ litra gazęz  
na 10 min. —

**Nerha Cielca z Grzaniami.** — Upijaj na różni i panika-  
na, z tłustą, pietruszką, cybulą, szarlotką, wół i pieprzem zmięci-  
ciem i jajami uciętymi dobrze ugotowanymi, na grzanu z białą 10 min  
nie rozmaru, maczaj w jajach rozbić, obgryz chlebem kawałkami, i  
upijaj na białe z białą, obgryz chlebem z wicięciem i spod ogniem,  
w refecie daj z sosu z wicięciem. —

**Grzaniki z Cielcami.** — Piekącia cięgi na sile 10 min z drobno zmi-  
ciem 10 min i mieszaj z białą 10 min, pietruszką, masłem i jajami uciętymi, kawałkami  
smażąc je po 10 min z białą 10 min grzanu z białą 10 min grubo zmi-  
cając w rosół, potem maczaj w jajach, i na masle dobrze szlachować

na

nieu i miazę. Sos do nich: robi się zasmażka z macta żółtkowa, do niej dodaje się łusparłowa drobno usiekana, poduszawie, zalewa i rozlewa, dodaje się żółtych, octu, winu i soli.

Sos do Potrawo ostrej. — W rądlu zago kury wzięte, zmięciemi kochy, macta, cybuli, ucielnie i krapine 2, marchew ciutę i pasternak, trochy tymianku, bazylii, liści boblu, gorczuki 2, szarlotki 2 i pietruszki, usyp potraw trochy maki, solę bulionu i trochę octu, dopotnij przy małym ogniu, zbierz tłustosc, przecedź przez sito, osól opieprz, i użyj tego. —

Smuty sos. — Wtór w rądlu macta kępe, jak i krapa, robray 3, cybuli, marchew, pasternak, szarlotki, gorczuki, bobkory, liści, bazylii, tymianku, przypek do ognia, gdy się zmięci zmięci, usyp dobrą szypotę maki, zalej szklanką winu czerwonego, szklanką wody i trochę octu, gotuj się godzinę, tłustosi zbierz, przecedź przez sito, osól opieprz, i użyj do tego kupa sosu ostrego.

Kurczęta pieczone. — Sprawione kurczęta osolimy, w tór w nie sielniki z natróbli ich z cybulą, natką, pietruszką i stonką tartą, i zaseri je, a oziębimy w tłustosci w rądlu, abow macta stonki i paprotem, upiecz na rożnie, i dey z sercem utworzone na potnikach, lub z jaja zasmaż.

Z Kurcząt Potrawa. — O kurczęta kurczęta poprzechnowy na droje, i utworzymy w rądlu z kawałkami macta, z szarlotkami, grzyberami, cybulą, pietruszką, sielnikami, szypotą maki, i w lańcy szklanką winu białego i trochę bulionu, osól, pieprz zago kury, zebrać tłustosc i wydać na stoł.

Kurczęta z brochem zielonym. — Polajone na ciastki kurczęta w tór z brochem w rądlu, dodawaj łusparłowa macta, trochę pietruszki i cybuli, przypek do ognia, usyp dobrą szypotę maki, zalej potraw sok potraw bulionu i gotuj, a na wyduwanu trochy osól i octu, ucielnem.

Pularda na Potrawę. — W tór pakuje słonecznika i wóli, pulardzie, usypimy stonką, gotuj z winem białym trochy bulionu, cy-

bula





i do chleba, cyrnamamu i bosi, nixem go kyci xi do po brzygnu. zamykamy, k  
 orkeim brachy przestawionemu, nilewajemy na miejsce s'liwki wybrane,  
 pugline, niepoprawiane, rozinokami, i tak stajemy cały dzień, drugiego  
 dnia odstawy ortę go kuciu się go, i mowia się niem jak gorzej s'liwki  
 nalewajemy, który znowu naxajet. Albowi wotnie są do dawny gozdzic  
 kelo i cyrnamom, a wotno mowego wrzenia, wrzuci się do niego s'liwki,  
 które gdy raz war obiadzie znowu się wzięmują tiki do zamowienia, i  
 w trójni przestawione, nalewa się wotno orkeim. —

Slivki, Reklody właknie smarzone. — Nic dy, zrzucić ich z=  
dierów, wrzucić do kociołka i znowu w wodzie oparzyć, tak długo, jak  
potrzebują, żeby miśkie, roztaw je w tej wodzie przez 24 godziny, upo-  
kożąc, przy post. cukru na post. Slivki i kwarty wody, na syrop gę-  
sty, i zinnę tych reklodów i wody, z dżinsu skrobi, którą wyciśniesz, i  
gotuj znowu, tak długo, aż się skam, pigułki przezroczyste, po-  
tem się usychną, a syrop sam się sam lepiej gotuj, żeby miśki, dłu-  
żej, którą je do stoją i należy ostudzonego syropem, obwijałoby przez  
rzem i ochowaci. Gdyby potem syrop miedziast, znowu go do zgotowania  
zgotować, usychnąć, znowu, i ostudzonego wlać w nie znowu.

Wisnioncy Sok. — Cate wisnie x pisklami tuteż się w miodzie i  
i wlewaia do naczyńia miedzi, a po 24 godzinach xliwani soki xwierz-  
chic, a na foint tego wiazowcy foint autow go kuci się na wolnem ogniu,  
i strzony w tiora do butelek.

Wiskiwne konfitury. — Dofkuta wisni i xersownych liwasnych obru-  
moch xpestek i oodn hord, roxgo kca, zalcu, f. f. do plynnowoi, i iotozno fry-  
wen wisnie, gotujy po hi soli nie bzdrie gply iadi orabareta. Co gdy na-  
stapi, zlay woby xplawny i xaurizaw fry pzechoxem xachoway  
w minuse chtanem. Taly porzadxone konfitury 10. let maw bnowi.

Truskawki smażone. Do tego truskawek uśmażyć i upiec  
zty zforata cukru pielnego, i wziętem ale nie gorzeim potrymasz  
truskawki liłkanasce górin, potem odredziemy upop, przymas-  
iye





[illegible][illegible]





lip=  
and  
maj  
the  
igro  
cirae  
heim.  
owor=  
lilo-  
ment  
been  
nath  
  
woody  
nath  
lu-  
on





...z jaski na kępcach... a kępcy... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...

...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...

...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...

...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...

...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...  
...w kępcach... w kępcach... w kępcach...

Pierne.









aby nie za nadto rozrzedzić.

Do wymażania tego, co było wyżej wprażone, dostał technami, go kusić nie  
pudęgu w sorowicie, świeżem masłem dobrze wymażować rowa rowami,  
toć godziw. Woda ciagle dobrze gotować iu porówna, szynego nie  
liść się pudęgu do niej śladzić.

Rezentu młotka białej dniećm poprzemio o okupione, i xelani lue  
i xelani uinow bratere lub mael gęste, i to do obrotu pudęgu przy x  
i to do uinow mę na półmisch, prachawa si lub ha rany, polowa woda  
i zapala na momę, gdy liść i i na etugo pali, wiaha, i traci smaku.

Siwohi na bracie, do Rieczystego. — Z 2<sup>ty</sup> kulmi i lue garty wody xro-  
wiskę syrop, wleć do niego liść winnado obru i prachować, a xelani 3. p. Siwohi  
półmisch bez pestek, w tożę do rą i polować, nanie tēm syropu, jak rax i i xango tu  
i uinow wale i uiladze na półmisch, toż samo xrobie x dugo potowa, i kail 3. m.  
i prach 3. d. Trzeci d. uia i uiladze iu liść iu jui nie na półmisch, ale uinow  
do. am dda i u liść godziw, a namoni, anielokę xiel, boblawę, i u pa-  
i u potat iu i nalcow siwohi. Dwa xae trawa pexeracu staro xupeluc oftyana,

Jabtek Siwek. — Jabtka uinow nie x bęst sto lue obrze, polinaję, i rod-  
li x uil wprze i u iladze i uile w garniowych garnach, nalcow xady tne-  
ma lilem uody, a prachowosy xelata, chasta wwoodne ximacowa, i uiladze  
i uile xoray, i trzymać polu iu uiladze, co jexci nie następi od uiladze xro-  
p. o tożę, prachowosy xelata, xelby iu jabtka nie prachowosy. Wiedzi x  
ximacowa uiladze, w dnie, i i uile moino, dda x ynamonu i go xelad do smaku  
i tożę to xeladko u rondel albo w lilech, i uiladze jak pexeracu, xeladko dale i u gęstę,  
i uiladze ciagle xelby iu nie prachowosy. Ily jui mępa gęsta, uiladze i u uiladze-  
sowoty uiladze xmacowa, i u tożę wprach, w lilech 3. m. lue porówna. —

Ponczowa Epsenaja. — Do lilek Analu wuifnij prach serwaty x 13. i uiladze  
zokę, i xrobie uiladze x 2<sup>ty</sup> kulmi i lue garty wody, gdy prach gęstę, xmacow xam-  
i uiladze, i dobrze uiladze uiladze w lilech i uiladze lilek.

Galaretta Rozumkowa, Francuska. — Oslubamach xelato prachowosy dę xro-  
wiskę 2. i lilek celora lilekownego i toż w radeł i uiladze uiladze, skoro prachowosy x  
prachowosy i uiladze iu roztopi, i uiladze uiladze i uiladze, uiladze uiladze uiladze, uiladze  
uiladze i toż, xelato moino i uiladze, i uiladze samo xielad. Co xeladko rowortu, xeladko lilek













**Pomoc nowej** — z liwiał Kandyj / przemytomu 1841. N. 139. — Wok 18. Cytryn. 1. grom  
gallii muskatołowej karkaj i S. dynamona, wybiore x 12 kich Cytryn xiarnikaj, nalej na  
to w fustlio butellli, miedzi po xrem. niech 24. godzin postoi. Wtedy jancie wotit. butli wu-  
mie. z butli wody i 1/2 przedniego culura, wylisnij w to soli x 12. cytryn, wymieszaj  
wzysztlio porzadnie i przystaw w porcelanowem naczyńiu do ognia, Gdy ten  
płyn wrze i xaxniel nalewaj wot po matu, mierzajac niestawnie, z butellli mle-  
ka, Gdy sie to stawie, od stawu naczynie od ognia, obwiąż go serwetką w górze i  
i niech 2 godzin postoi. Po tem filtrowaj, płyn, poloz sie xupetnie nie wy-  
litawaj, xuzgaw butellli i mocno xatka. Pomoc ten daje sie xaxofrenaxi i inno,  
jest konbowiem bardzo xdrzew, smaczny i bardzo datego sie przechowyjo

**Ryba aby mulem ciut nie bylo.** — xhal. Krali 1841. — Ryby, tawione w wodach  
stojacych lub botaich tych, nie przysjonnie matem trzaja. Ten xapach tawit kplow w stio-  
rze, i dopiero wemasi go towaniia przechodzi w miedzi, ginie xas i storo xuzje jafre-  
nyby przed xtrubaniem, i ptataniem w xuzgaj, xdrzowej wodzie w liton, w botaich soli-  
wypano, obmywaj sie i to kati stego, az woda przestanie byc x miazga.

**Woda bota, Potrawa.** — xhal. d. waz 1842. r. Misa H. p. tapatka ockien i ot-  
xaxana, go kucia sie przestilla gad xini. xaxo xprawione gotabli go kucia, i o  
kciu rale. Po xgotowaniu, xuzgnaj sie gotabli, i smali kciu x. pala i: matem  
rakiowem i miazga. Do garnituru, bierz sie: rali obrane, podmibila, lamony  
kciu, piekarni, mleczka i palpeciki. Mozna xrobi na potnie k brixaj x. i-  
sta francuzka i wotuje w drodze potrawnej z gotabliow, a xastajni pax-  
kot najsmaczniejszy.

**Chochli do Bierzestkoro.** — xhal. Krog. — Do 12. kstioch xrobi sie, rop  
x. p. culura, wlać do kiego xropu tette ockie i winnego mocnego. Po xgotowa-  
niu wlać butellli wina francuzkiego i postawia xupetnie do kciu mia-  
ny Bierzestki, tate, dynamona i tot xonexikio, k kremie i: chochli i pitujac  
k o xprawnem rad xaxo xgotowujac sie chochli k kciu raxaj, po xrem wotli-  
daja sie na miazga i kati stora 3 dni. Kaxotawujac sie xnorow, kbi. dxa i kta  
daja w otoku. Chochli je kxiel x w kstioch miedzi.  
Krem x mielom kbi. tate kciu — xhal. Krog. — Mleka k kciu xago towar  
odstawic, i wotuje w miedzi kowatek w miedzi, azaby motit. Po przestawieniu  
xaprawie k mleko H<sup>na</sup> xot k kciu kbi. k xprawnione rax. xaxo x k kciu na-





żeby można wathować i to dosyć ciętło, w tożę konfitur, przybrzeć ciar-  
stem, odaje liście ciem upodobane, wielkości maty ciasta, potrzyć na  
sły lub blachy masy posypała, dadi wprosi, wypieć je w maśle, wy-  
jawszy potrzyć na bibule żeby tłuścić owiżła i posypać cukrem.

Ogorków kwaszenie na zimę — khatt k. 1844. — Chociaż do-  
bre ogorki na zimę, trzeba je zebrać w czas pogodny, 3 razy sparzyć  
gotowaną wodą, wodę docić i ułatać i ułatać w beczotku, przelobada-  
jąc liśćmi wiśniowemi, winnemi i kopremi; po czym trzeba naląć becz-  
kotku wodą z solą zago towaru. W końcu beczotku kalia postawić w-  
miejscu chłodnem. Trzeba ją kalcie czy to przewracać, bożę na to  
żeby nie cięła.

Kalarepy potrawa smaczna. — W jednym roku xrodziła mi się, tak  
abici Kalarepa w dobrém bardzo gatunku, ztem jej miał otładowe 40. kor, a ta  
była tak duża, jak spodu ad filixanek, po wążęć, aże biata, z liśćmi mato-  
mni i xrodziła, a kottu, tupina, zwiernichnia, ciętka. Z takiej przeto gdy już  
byli urosta, że mogła być urosta, z xrodziłnizjem gustem, z xynaty się z wierp-  
chu talarki zrodzowemi liśćmi drobnymi i ugotowane, xaprawione sadonem,  
miały smak przyjemny, do karxochaw, kalafiorów lub xparagów podobny,  
bez xogłilego kalarepowego. — Repta Kalarepy od brojona niewie na jany-  
ne xynaty i dala, że z xogota nie była xogłile jak inna xylasto.

Gumullii smaczne. — Seru liśćli xwień ogrzanym masłonym słowem  
wpy dmbno i w rebraxelu lub dmbny, xakawie go tak do liśćli dni, a porownie  
mepidion biatem, w tedy przelaw py do niego smiebany, stodliciej troch, a ty go  
nie xozzedzie, i docić xynaty soli i kminu w propory, xermixxa i wygnieć do-  
bra torka drcioniana. Z takiej masy robie bixax torka, xypstem xypstem  
gatlod obrotu mierniej wielkości, i ułatopy je aby się nie dotykały na do-  
xrodzie xypstej, nakryć smatla, xypsta mola i postawić w ciemni na dwo-  
me, i py xypstanie na potce i ułatopy je przewracać i xypstanie ułatopy  
twa smatla nakrywając, aż wyschna, a w tedy albo ją ułatopy, i  
bo kto chce aby xynaty, obmacaw py je jawnim trzymać je jypstanie na-



... 100 ...  
Dobre olejowazę smatka macana w piwie, aż do upodobanej grubo-  
ści uszczynię. Jeżeli w posmakach suszenia będą się rozlewać, trzeba do-  
dać jeszcze trochę. Jeżeli ku awogę przerobie je, i na nowo porobić, a  
iżli by się przyskaki doświadczyć smaczności i znowu je przerobić, potem jak  
piwniej wysuszyć je. Wre facie do użycia, na zachowanie w garnkach  
przełożonych na miasto pieprzową, szałwią, lub kwiatem białocim. W-  
karm i miś i botla lub chleba bardzo zdrowy i smaczny nadse-  
ry w przykrości smaczniejszy, nie zatawia po sobie zupełnie nie smaku  
serowi, ale przyjemnie, przytę, —

bo-  
do.  
ia  
iak  
cup  
B-  
se-  
lu

















